Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 8 marca 1930 roku. № 10

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

SPRAWOZDANIE
Z PIĘCIODNIOWEGO KURSU PIWOWARSKIEGO URZĄDZONEGO PRZEZ ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE W DN. 22 — 27 LUTEGO 1930 R. W KRAKOWIE.

Program Kursu.

DZIEŃ 1-szy. NIEDZIELA 23 lutego
od godz. 10 r. do godz. 2 pp.

1. P. Laskowski (Starszy Radca Izby Skarbowej w Krakowie). Szczególniejsze zagadnienia z ustawodawstwa piwowarskiego.

2. Dyskusja z udziałem: Prof. Iwanowskiego, Prof. Krzemeckiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kirsznera, Lampego, Strusińskiego, Trąbczyńskiego i prelegenta . Laskowskiego.

DZIEŃ 2-gi. PONIEDZIAŁEK 24 lutego
od godz. 8 rano do godz. 7 wiecz.

Prof. Iwanowski (Politechnika Warszawska). Najnowsze zużytkowanie drożdży piwowarskich.

2. Dyskusja z udziałem: Prof. Krzemeckiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Psuji, Strusińskiego, Trąbczyńskiego, Twardowskiego i prelegenta Prof. Iwanowskiego.

3. Prof. Krzemecki (Szkoła Przemysłowa i Uniwersytet w Krakowie). Woda w piwowarstwie. Wytyczne momenty przy suszeniu słodu jasnego i ciemnego. Zacieranie i gotowanie brzeczki z chmielu.

4. Dyskusja z udziałem: Prof. Iwanowskiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kaempego, Strusińskiego, Trąbczyńskiego i prelegenta Prof. Krzemeckiego.

5. Sprawozdanie z tematów omawianych na ostatnim kursie piwowarskim w Berlinie w dn. 27 — 30 stycznia 1930 roku.

6. Inż. Penzias (z firmy „Topf i Synowie"). Z dziedziny gospodarki cieplnej.

7. Dyskusja z udziałem: Prof. Iwanowskiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kaempego, Lampego i prelegenta Inż. Penziasa.

8. Prof. Iwanowski (Politechnika Warszawska). Powstanie centralnej instytucji naukowo - doświadczalnej.

9. Dyr. Lampe („Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele"). Nowoczesne urządzenie butelkowni.

DZIEŃ 3-ci. WTOREK 25 lutego
od godz. 9 rano do godz. 8 wiecz.

1. Inż. Weber(z firmy „L. Zieleniewski i Fitzner - Gamper sp. akc. fabryka Krakowska"). Z dziedziny chłodnictwa.

2. Dyskusja z udziałem: Prof. Krzemeckiego, Inż. Drzewieckiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kirsznera, Lampego, Psuji, Trąbczyńskiego i prelegenta Inż. Webera.

3. Inż. Penzias (z firmy „Topf i Synowie"). Nowoczesne urządzenia słodowni, suszarni i warzelni.

4. Dyskusja z udziałem: Prof. Krzemeckiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kaempego, Lampego, Strusińskiego, Trąbczyńskiego i prelegenta Inż. Penziasa.

DZIEŃ 4-ty. ŚRODA 26 lutego
od godz. 9 rano do godz. 7 wiecz.

1. Prof. Chrząszcz (Uniwersytet Poznański). Rozpuszczanie skrobi zapomocą amylazy.

2. Prof. Joszt (Politechnika Lwowska). Siła cukrująca amylazy słodowej.

3. Prof. Joszt (Politechnika Lwowska). O komplemencie amylazy.

4. Prof. Chrząszcz (Uniwersytet Poznański). Techniczne znaczenie badań nad amylazą.

5. Prof. Joszt (Politechnika Lwowska). Nowoczesne metody oczyszczania wód ściekowych.

6. Dyskusja nad procesami enzymatycznemi zamiany skrobi na cukier w teorji i praktyce (P. P. Prof. Chrząszcz, Joszt i Krzemecki).

DZIEŃ 5-ty. CZWARTEK 27 lutego
od godz. 9 rano do godz. 2 pp.

1. Zwiedzanie nowoczesnych urządzeń chłodniczych:
a) restauracji „pod Ratuszem",
b) handlu kolonjalnego p. f. „Hawełka",
c) restauracji p. f. „Hawełka".

Prowadził i objaśnień udzielał Inż. Drzewiecki (specjalista w dziedzinie chłodnictwa).

2. Zwiedzanie nowoczesnych urządzeń rozlewni piwa Żywieckiego P. Bastera przy ul. Zbożowej w Krakowie.

3. Wykłady Prof. Krzemeckiego uzupełnione pokazami w Laboratorjum Państwowej Szkoły Przemysłowej:
a) Krytyka dotychczasowych metod technicznej analizy piwa.
b) Ocena chmielu i słodu.

Zakończenie Kursu.

Pierwszy Doroczny Kurs Piwowarski, urządzony staraniem Związku Piwowarów w Polsce, pod kierownictwem Prof. A. Krzemeckiego rozpoczął się ściśle według programu w niedzielę dnia 23 lutego 1930 roku w sali wykładowej Państwowej Szkoły Przemysłowej w Krakowie przemówieniem Prezesa Związku Piwowarów w Polsce kol. E. Chocieszyńskiego, który, witając zebranych pp. Profesorów i kolegów piwowarów, jednocześnie wyraził radość, że tak oddawna planowany kurs piwowarski nareszcie doszedł do skutku. Stało się to dzięki niezmordowanej pracy i zabiegom kierownika Kursu p. Prof. A. Krzemeckiego, uwieńczonym pozyskaniem przez niego najpoważniejszych sił profesorskich z dziedziny przemysłu fermentacyjnego w Polsce w osobach: p. Prof. Chrząszcza z Uniwersytetu Poznańskiego, p. Prof. Joszta z Politechniki Lwowskiej i p. Prof. Iwanowskiego z Politechniki Warszawskiej, oraz poważnych rzeczoznawców: 1) ustawodawstwa piwowarskiego Starszego Radcy Izby Skarbowej w Krakowie P. Laskowskiego, 2) urządzeń browarowych i maszyn piwowarskich p. Inż. Penzasia, i 3) urządzeń chłodniczych pp. Inż. Webera i Drzewieckiego. Jednocześnie w imieniu zebranych składa przewodniczący Związku Piwowarów w Polsce podziękowanie Dyrektorowi Państwowej Szkoły Przemysłowej w Krakowie p. Inż. E. Kosteckiemu za umożliwienie odbycia Kursu w jednej z sal wykładowych szkoły i przyległem laboratorjum.

Następnie przemówienie wygłosił kierownik Kursu Piwowarskiego Prof. A. Krzemecki, witając przybyłych na kurs prelegentów i słuchaczy, oraz dziękując pp. prelegentom za przygotowanie wykładów, a Zarządowi Związku Piwowarów w Polsce za inicjatywę i pomoc w urządzeniu Kursu. Omawiając szczegółowo program wykładów, nakreślił mówca plan i rozkład godzin wykładowych, nadmieniając, że z powodu bardzo krótkiego czasu na Kurs przeznaczonego, a wielkiej ilości materjału przygotowanego do omówienia, wykłady odbywać się będą zasadniczo od godz. 9 rano do godz. 7 wieczorem, przyczem pożądanem jest, aby jaknajwiększa ilość słuchaczy piwowarów - praktykantów brała udział w dyskusjach, które w ten sposób świetnie uzupełnią każdy wykład profesora - teoretyka.

(C. d. n.).

Wódka w roku 1929.

Jak podaje „Przedświt" z dnia 14 lutego r. b.:

Na dzień 1.I.1930 roku posiadało prawo odpędu ogółem 1,555 gorzelni. W tej liczbie 1,516 rolniczych, 11 melasowych, 15 drożdżowych i 13 owocowych. Najwięcej gorzelni rolniczych liczy województwo poznańskie (456) najmniej Wołyńskie (10).

Produkcja w ostatniem trzechleciu stale wzrasta przyczem lwia część wzrostu, podobnie jak ogólnej produkcji, przypada na gorzelnie rolnicze. Produkcja wynosiła w tysiącach hl. 100°: w kamp. 1926/7 — 579 (rolnicza 510), 1927/28 — 663 (rolnicza 591), 1928/29 — 729 (rolnicza 672). Produkcja kampanji 1928/29 przekroczyła produkcję kampanji 1924/25 bezpośrednio poprzedzającej wprowadzenie Monopolu Spirytusowego, w której wyprodukowano 271 tys. hl. 100° surówki (rolniczej 656). W kampanji 1929/30 przewiduje się produkcję około 810 tys. hl. 100° (w tem rolnicza około 750 tys.).

Sprzedaż spirytusu. Spożycie.

Ogółem Państwowy Monopol Spirytusowy sprzedał w roku sprawozdawczym 613,250 hl. 100° spirytusu (w r. 1928 — 596,290, r. 1927 — 501,370), t. j. 1,99 litra 100° na głowę mieszkańca. Do spożycia w postaci trunków sprzedano 481,250 hl. — 1,56 litra 100° na głowę. Wzrost w porównaniu z r. 1928 o 6,070 hl., t. j. o 1¼%, przy uwzględnieniu przyrostu ludności, nie podniósł spożycia w przeliczeniu na 1 mieszkańca i jest stosunkowo nieznaczny w zestawieniu ze wzrostem sprzedaży na cele pozatrunkowe. W roku 1929 sprzedano mianowicie na cele lecznicze i przemysłowe oraz do wyrobu mieszanek napędowych i denaturatu 132,009 hl. 100°, czyli o 10,899 hl. — 9 proc. więcej, niż w roku 1928. Stały wzrost sprzedaży na te cele (w r. 1928 — 121,110 w r. 1927 — 102,670 hl. 100°) świadczy o konsekwentnem dążeniu do przeniesienia u nas punktu ciężkości spożycia spirytusu na spirytus pozatrunkowy.

Wzrost spożycia spirytusu trunkowego zaznaczył się przedewszystkiem w woj. zachodnich, a mianowicie (liczby tymczasowe): w woj. Poznańskiem spożycie na 1 mieszkańca wynosiło 2,03 litra 100° (w r. 1928 — 1,90), Pomorskiem — 1,69 (1,57), Śląskiem — 1,73, (1,27). Natomiast spadek spożycia zanotowano w woj. południowych: (Krakowskie — 1,68 (1,85), Lwowskie — 0,95 (1,04), Stanisławowskie — 0,86 (0,96) i Tarnopolskie — 0,80 (0,85). Trzy województwa wschodniej Małopolski wyróżniają się najmniejszem spożyciem spirytusu trunkowego w Polsce. Na pierwszem miejscu stoi Warszawa, gdzie w r. 1929 sprzedano spirytusu w postaci trunków 5,70 litr. 100° na 1 mieszkańca, (w r. 1928 — 4,88), drugie miejsce zajmuje województwo łódzkie — 2,18 litra co stanowi pewien spadek w porównaniu z r. 1928 (2,20). Województwo Warszawskie stoi na jednem z dalszych miejsc (1,14), przyczem zanotowano dość znaczny spadek sprzedaży (w r. 1928 — 1,37).

Sprzedaż poszczególnych wyrobów monopolowych (liczby tymczasowe).

Z wódek monopolowych największym popytem cieszą się wódki mocne, śród nich trzyma prym wódka zwyczajna 45°, której sprzedano w roku 1929: 43,424 tysięcy litrów płynu, (w r. 1928 — 37,944 tys.), podczas gdy 40° — tylko 19,535, (w roku 1928 — 18,412). Wódki wyborowa i luksusowa są tylko w jednej wytwórni monopolowej—warszawskiej „Wyborowej" 45° sprzedano w roku 1929 — 5,029 tys. litrów płynu. Trunek ten przebojem zdobywa sobie rynek, bowiem w r. 1928 sprzedano tylko 2,838 tys. litrów „Wyborowa" słabsza — 40° nie cieszy się zbytniem powodzeniem, sprzedaż jej wynosiła 270 tys. litrów. „Luksusowej" sprzedano 132 tys. litrów płynu.

Spirytusu mocy 95° sprzedano 13,855 tys. litrów płynu (w r. 1928 — 14,824).

Sprzedaż denaturatu wynosiła w roku 1929 — 74,440 hl. 100° i wykazuje w porówaniu z r. 1928 znaczny wzrost. O ile wzrost ten na terenie m. st. Warszawy (o 9%), czy też w woj. Pomorskiem (o 20%) nie budzi żadnych podejrzeń, o tyle gwałtowne zwiększenie się spożycia denaturatu w województwach wschodnich (Stanisławowskie z 1,570 hl. do 2,110 hl., Tarnopolskie z 1,120 do 2,180, czyli prawie o 100 proc., a Wołyńskie nawet przeszło o 100 proc. bo z 1,190 do 2,530 hl.) przy jednoczesnym spadku konsumcji spirytusu trunkowego, nasuwa zupełnie uzasadnione podejrzenie, że w województwach tych po zniesieniu sprzedaży denaturatu na kartki, ludność wiejska, stojąca w większości na niskim poziomie kulturalnym, używa spirytus denaturowany do picia z wielką szkodą dla zdrowia, gdyż prymitywne odkażanie wcale nie odbiera denaturatowi własności trujących. Dla zapobieżenia temu w najbliż-

szym czasie będzie wprowadzone skażenie spirytusu nową mieszaniną skażającą, która zwiększając odrażające właściwości smakowe denaturatu, jednocześnie daleko trudniej będzie się poddawać zabiegom odkażającym.

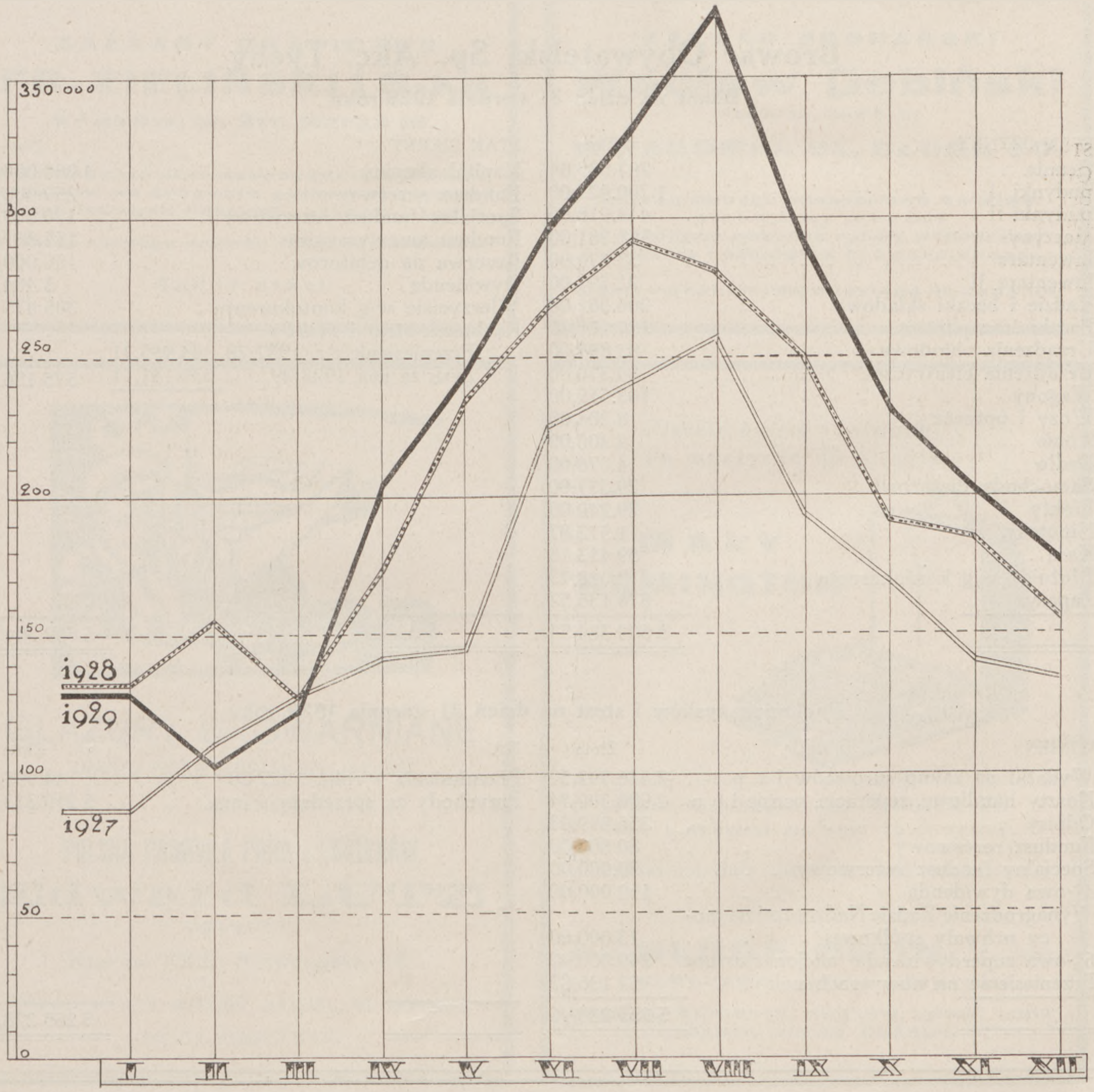
Dochody państwowe monopolu spirytusowego.

W roku kalendarzowym 1929 dochody wynosiły zł. 589,319 tys. (w r. 1928 — 581,789 tys.). Do Skarbu Państwa i na rachunek samorządów wpłacono zł. 471,700). Gorzelniom zapłacono zł. 64,945 tys. (w roku 1928 — 64,926 tys.), rektyfikacjom prywatnym zł. 6,609 tys. (w r. 1928 — 5,843 tys.), różnym dostawcom zł. 38,630 tys. (w r. 1928 — 29,581 tys.).

Na utrzymanie dyrekcji wydano w roku 1928 zł. 4,286 tys., co wynosi mniej niż trzy czwarte proc. ogólnej sumy dochodów i chlubnie świadczy o oszczędnie prowadzonej administracji.

———

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



CENY JĘCZMIENIA

Warszawa.	28/II	24.— — 26.— zł.
	1/III	24.— — 25.— zł.
	4/III	23.— — 24.— zł.
	5/III	23.— — 24.— zł.
Bydgoszcz.	27/II	22.— — 23.50 zł.
Kraków.	5/III	25.50 — 26.50 zł.
Lublin.	27/II	21.— zł.
	5/III	19.— zł.
Łódź.	28/II	20.— — 21.— zł.
Poznań.	27/II	23.— — 25.— zł.
	1/III	22.50 — 24.50 zł.
	2/III	22.— — 24.— zł.
	4/III	22.— — 24.— zł.
Wilno.	1/III	21.— — 22.— zł.
	5/III	20.— — 21.— zł.
Hamburg.	28/II	6.30 flh. Dun. Ros.
	28/II	6.45 flh. La Plata
Chicago.	28/II	Jęczmień słodowy 57 — 66 cts. za bushel
	1/III	Jęczmień słodowy 58 — 66 cts. za bushel
	2/III	Jęczmień słodowy 58 — 66 cts. za bushel
	4/III	Jęczmień słodowy 58 — 66 cts za bushel
	5/III	Jęczmień słodowy 57 — 65 cts. za bushel

Browar Obywatelski Sp. Akc. Tychy

Bilans na dzień 31 sierpnia 1929 roku

STAN CZYNNY	Złote	STAN BIERNY		Złote
Grunta	287.535,84	Kapitał akcyjny		4.000 000,00
Budynki I	1.300.927,00	Fundusz rezerwowy		250.000,00
Budynki II	448.918,00	Specjalny fundusz rezerwowy		170.000,00
Maszyny	558.381,00	Fundusz amortyzacyjny		155 367,53
Inwentarz I	33 670,00	Rezerwa na debitorów		150 000,00
Inwentarz II	21.797,00	Dywidendą		3.404,50
Kadzie i beczki składowe	206.361,00	Wierzyciele w/g kontokurentu		305.475 69
Beczki transportowe	137.671,00	Rachunek strat i zysków		
Urządzenia chłodowe	85.897,00	Przeniesienie z r. 1927/28	44 995,71	
Urządzenia elektryczne	84.370,00	Zysk za rok 1928/29	530.141,11	575.136,82
Wagony	103.519,00			
Wozy i uprzęże	8.204,00			
Konie	4.300,00			
Bydło	4.076,00			
Samochody ciężarowe	29.377,00			
Efekty	29.240,00			
Hipoteki	11.572,87			
Kasa	59.413,18			
Dłużnicy w/g kontokurentu	1.318.018,73			
Zapasy	876.135,52			
	5.609 384,54			5.609.384.54

Rachunek zysków i strat na dzień 31 sierpnia 1929 roku

WINIEN	Złote	MA	Złote
Wydatki na zakup surowców i t. p.	2.416.792,57	Przeniesienia z roku 1927/28	44 995,71
Koszty handlowe, reperacje, pensje i t. p.	1.906.300,34	Przychody ze sprzedaży i inne	5 210.233,05
Odpisy	356.999,03		
Fundusz rezerwowy	80.000,00		
Specjalny fundusz rezerwowy	30.000.00		
4%-owa dywidenda	160.000.00		
Wynagrodzenie Radzie Nadzorczej na mocy uchwały spółkowej	13.000,00		
6%-owa superdywidenda akcjonarjuszom	240.000,00		
Przeniesienie na nowy rachunek	52 136,82		
	5 255.228,76		5.255.228,76







Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.